SNI

SNI 01-2708-1992

Standar Nasional Indonesia

Ikan teri asin kering

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

BSN

Daftar isi

Ikan teri asin kering

1 Pendahuluan

Standar ikan teri asin kering disusun mengingat produk ini banvak diproduksi dan digemari oleh masyarakat Indonesia serta diekspor. Didalam pengolahan ikan teri asin kering masih banyak mempergunakan cara dan peralatan yang sangat sederhana serta tidak selalu memenuhi persyaratan sanitasi dan hygiene.

Berdasarkan pertimhangan-pertinihangan tersebut dan kemungkinan pengembangannya, maka perlu disusun standar ikan teri asin kering pada tanggal 14 Pehruari 1984, sesuai dengan Surat Keputusan Menteri Pertanian No.TU.330/ 833/ Kpts/l 1 /1983 tanggal 29 Nopember 1983.

2 Ruang lingkup

Standar ini meliputi persyaratan bahan mencakup : Bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan; persyaratan teknis, sanitasi dan hygiene yang mencakup : cara penanganan, cara pengolahan, cara pengemasan, cara pemberian label dan mark, dan cara penyimpanan; persyaratan mutu dan analisis yang mencakup mutu produk akhir, cara pengambilan contoh dan analisis.

3 Diskripsi

Ikan teri asin keying adalah suatu produk olahan ikan teri dengan mengalami perlakuan : pencucian, penggaraman, dengan atau tanpa perehusan, pengeringan, pengepakan dan penyimpanan.

4 Klasifikasi

Tingkatan mutu ikan teri asin kering digolongkan dalam I (satu) ; tingkatan mutu.

5 Persyaratan

5.1 Bahan baku ikan teri asin keying harus memenuhi persyaratan kesegaran, kehersihan dan kesehatan, sesuai dengan SPI – KAN – 01 - 1982.

5.2 Bahan pembantu dan tambahan yang dipakai harus tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas ikan teri asin kering, jenis dan dosis harus sesuai dengan persyaratan yang berlaku dari Departemen Kesehatan R.I.

5.3 Teknik, sanitasi dan hygiene

Produk ikan teri asin kering harus ditangani, diolah, dikemas, disimpan, didistribusikan dan

dipasarkan pada tempat-tempat; cara dan alat-alat yang hygiene dan saniter sesuai dengan SPI – KAN – SPP - 1981.

5.4 Mutu ikan teri asin keying ditetapkan sebagai berikut:

Karakteristik	Persyaratan mutu
a. Organoleptik, min	7
b. Mikrobiologi	
– TPC, per gr, maks	1 x 10^5
– *Escherichia coli*, MPN/gr, maks	0
– *Salmonella* *)	negatif
– *Staphylococcus aureus* *)	negatif
– Kapang	negatif
c. Kimia	
– Air, %, bobot/bobot, maks.	40
– Garam, %, bobot/bobot, maks	15
– Abu yang tak larut dalam asam %, bobot/bobot, maks	0,2
– Abu total, %, bobot/bobot, maks	20

*) Bila diperlukan

5.5 Pengemasan

a. Bahan pengemasan yang dipergunakan harus memiliki sifat-sifat yang tidak mencemari isi, melindungi produk dan kontaminasi luar.

b. Pemberian label sesuai dengan SPI – KAN – SPP - 1981.

6 Pengambilan contoh dan analisis

1. Pengambilan contoh sesuai dengan petunjuk yang telah ditetapkan SPI-KAN-PPC-1976.
2. Analisis Analisis ditetapkan sebagai berikut :

Karakteristik		Kode
a.	Organoleptik	SPI-KAN-PPO-1978
b.	Microbiologi	
	- TPC	SPI-KAN-PPM-1978
	- *Eschericia coli*	SPI-KAN-PPM-1978
	- *Salmonella*	SPI-KAN-PPM-1978
	- *Staphylococcus aureus*	SPI-KAN-PPM-1978
	- Kapang	SPI-KAN-PPO-1978
c.	Kimia	
	- Air	SPI-KAN-PPK-1981
	- Garam	SPI-KAN-PPK-1981
	- Abu yang tak larut dalam asam	SPI-KAN-PPK-1981
	- Abu total	SPI-KAN-PPK-1981